

Gâteaux légers aux noix et cacahuètes caramélisées (sans gluten, ni lactose) |

Recette pour 12 tapas



Description

Biscuit légèrement croquant et moelleux aux saveurs de noix et un côté salin apporté par les cacahuètes.

L'astuce du chef

Si vous souhaitez que votre recette soit totalement sans gluten ni lactose, assurez-vous de choisir des ingrédients certifiés, et portez une attention à votre environnement pour éviter la contamination croisée.

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec un beurre traditionnel, pour les personnes non allergiques.

Ingrédients

Gâteau

- 140 Gr Cerneaux de noix
- 140 Gr Cacahuètes salées
- 70 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Beurre de soya
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 4 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Cassonade

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**

Mise en place

Dans une poêle chaude avec 35 gr de sucre glace, faites revenir vos cacahuètes pour les enrober d'une fine couche de caramélisation suite à la fonte du sucre glace. Étalez-les sur une plaque pour les refroidir. Séparez les blancs des jaunes (clarifier), gardez vos jaunes dans le frigo, les blancs à

température ambiante.

Chemisez les moules à cuisson de vos gâteaux d'une fine pellicule de beurre de soya, ensuite vous recouvrirez l'ensemble d'une pellicule de sucre en grain. Secouez doucement vos moules pour que l'excédant de sucre tombe.

Biscuit

Mixez ensemble les cerneaux de noix, les cacahuètes et le sucre glace. Vous allez obtenir une poudre grossière. Dans un bol, mettez dans l'ordre : le beurre de soya mou, le mix de fruits secs et sucre glace, ajoutez les blancs d'oeufs (2 unités), mélangez bien avec votre spatule.

Dans votre batteur électrique idéalement, montez les blancs d'oeuf (4 unités) et le sucre (dès le départ) en neige (mousseux pas trop ferme important). Incorporez les blancs montés en neige au mix de fruits secs, mélangez délicatement de manière homogène. Il ne vous reste plus qu'à remplir vos moules aux 2/3. Enfournez-les pour 9 à 10 minutes, patientez environ 5 minutes à la sortie du four avant de les démouler.

Bon appétit!